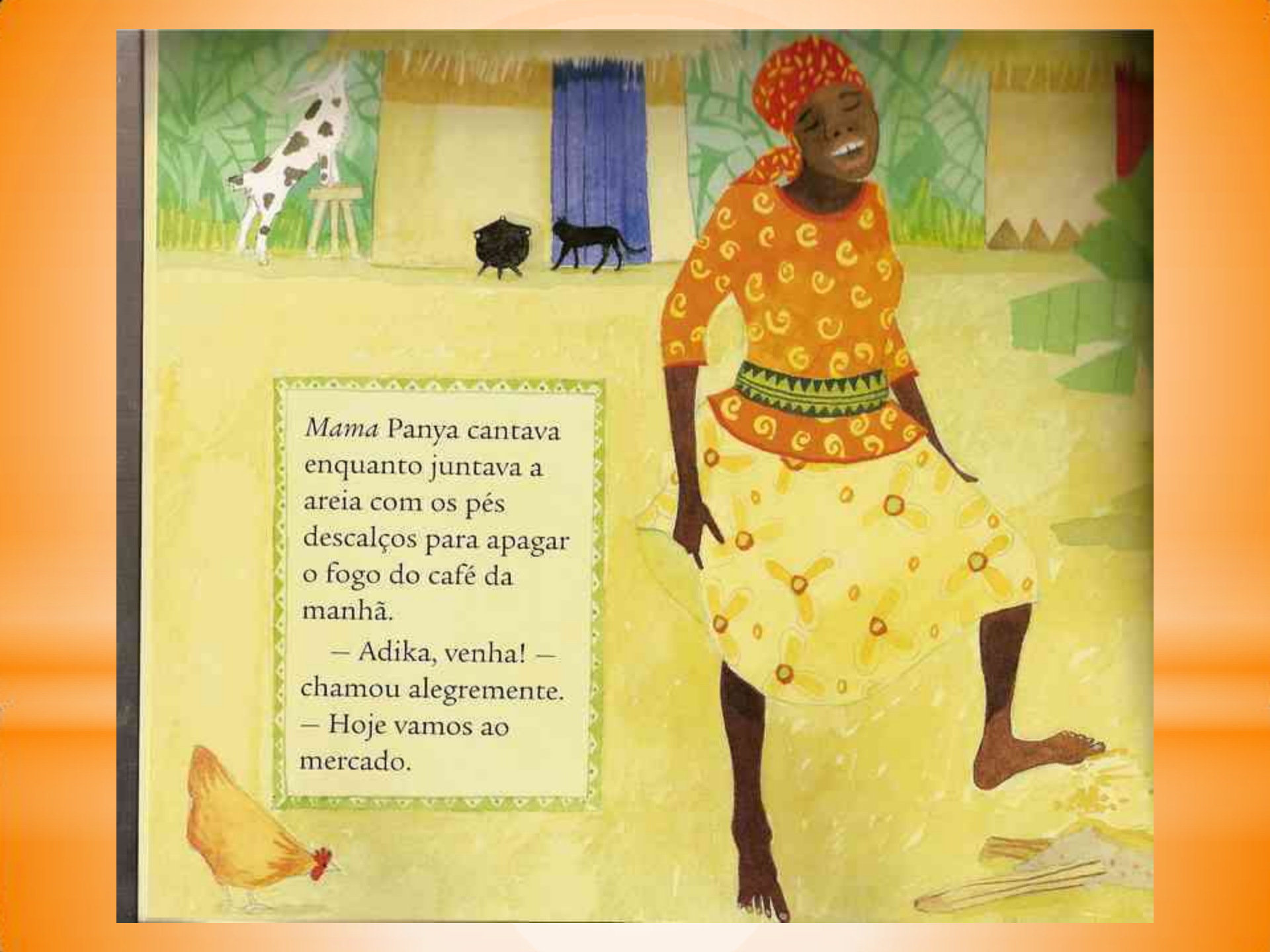
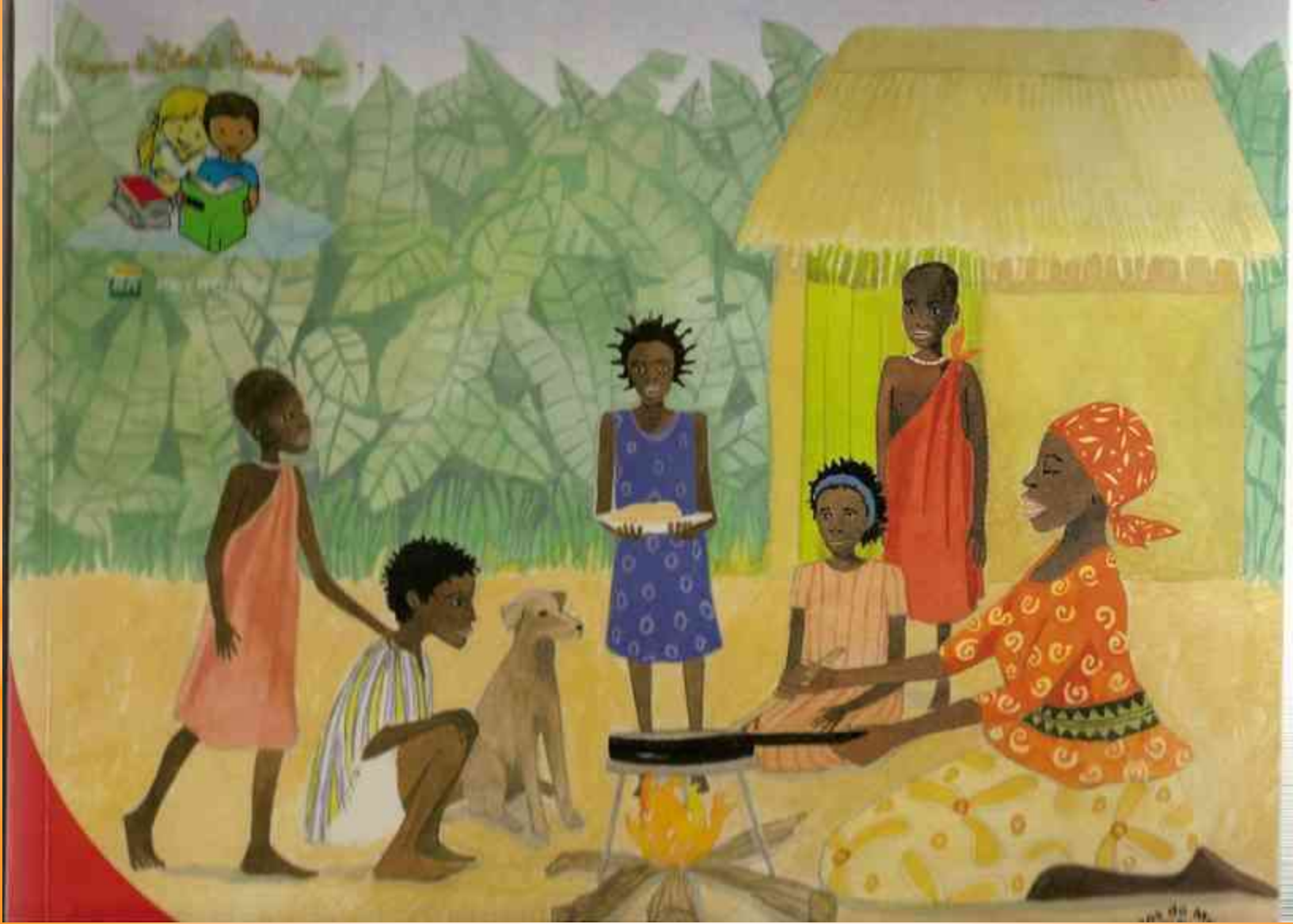
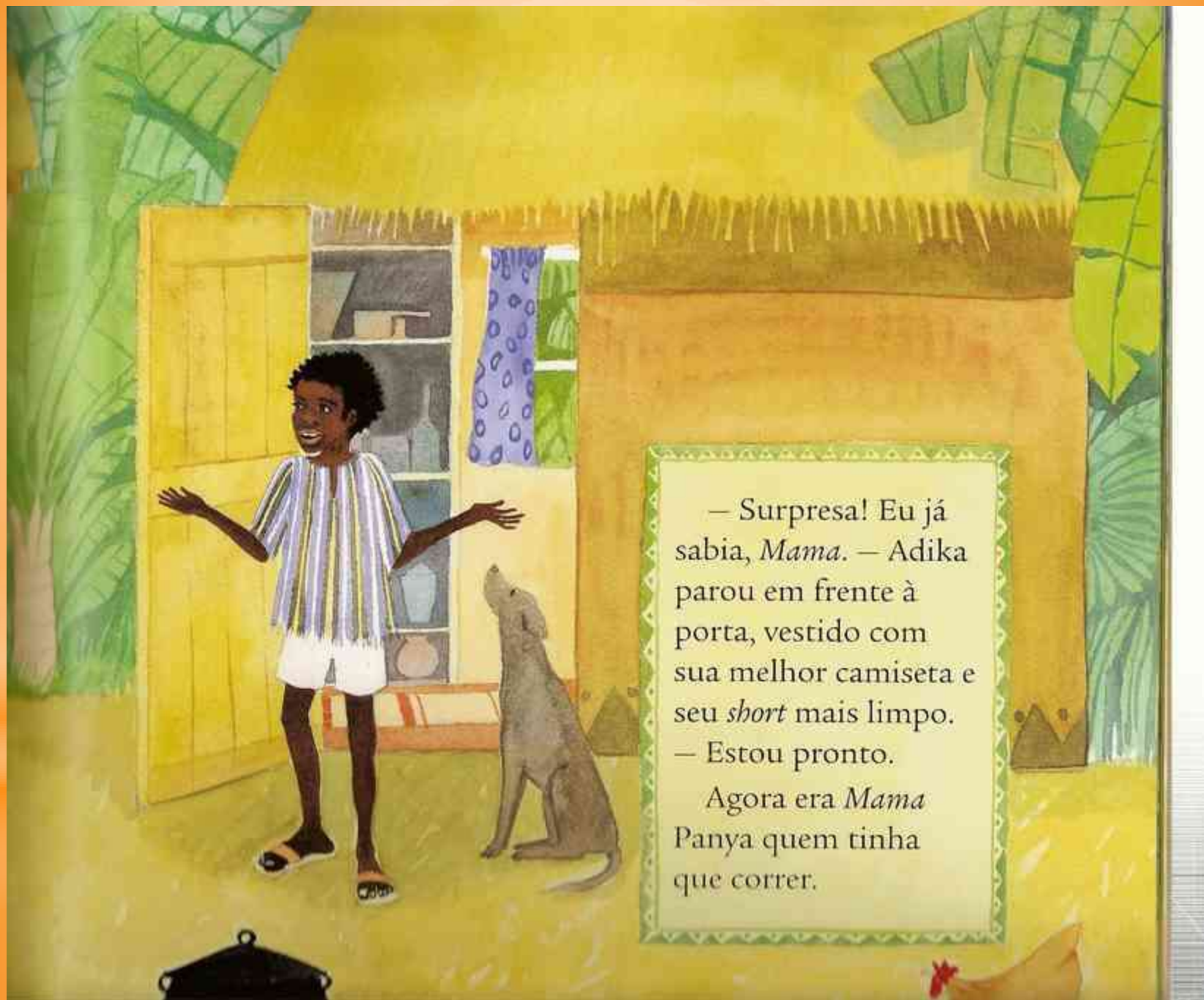
A cultura africana

Livro: As panquecas de Mama Panya

Mary e Rich Chamberlin

Ilustrações: Julia Cairns

Tradução: Cláudia Ribeiro Mesquita

As panquecas de Mama Panya

Mama Panya cantava
enquanto juntava a
areia com os pés
descalços para apagar
o fogo do café da
manhã.
– Adika, venha! –
chamou alegremente.
– Hoje vamos ao
mercado.

– Surpresa! Eu já sabia, *Mama*. – Adika parou em frente à porta, vestido com sua melhor camiseta e seu *short* mais limpo.
– Estou pronto.
Agora era *Mama* Panya quem tinha que correr.

Depois de guardar as panelas e calçar as sandálias, ela falou:

– Estou pronta também, Adika. Onde você está?

– Já estou aqui, *Mama*.

Ele estava sentado embaixo do baobá, com o cajado de *Mama* Panya nas mãos.

— Nossa, é mesmo! — Ela pegou o cajado e tomou a frente na estrada.

— O que você vai comprar no mercado, *Mama*?

— Hum, um pouco e um pouquinho mais.

— Você vai fazer panquecas hoje, *Mama*?

— Você é muito esperto. Não dá para surpreender você, hein?

— Oba! Quantas panquecas você vai fazer?

Mama segurou entre os dedos duas moedas que estavam guardadas no pano preso em sua cintura.

— Um pouco e um pouquinho mais.

No caminho, eles viram *Mzee* Odolo sentado à beira do rio.

– *Habari za asubuhi*? – *Mama* perguntou baixinho, para não espantar os peixes.

Adika não se conteve:

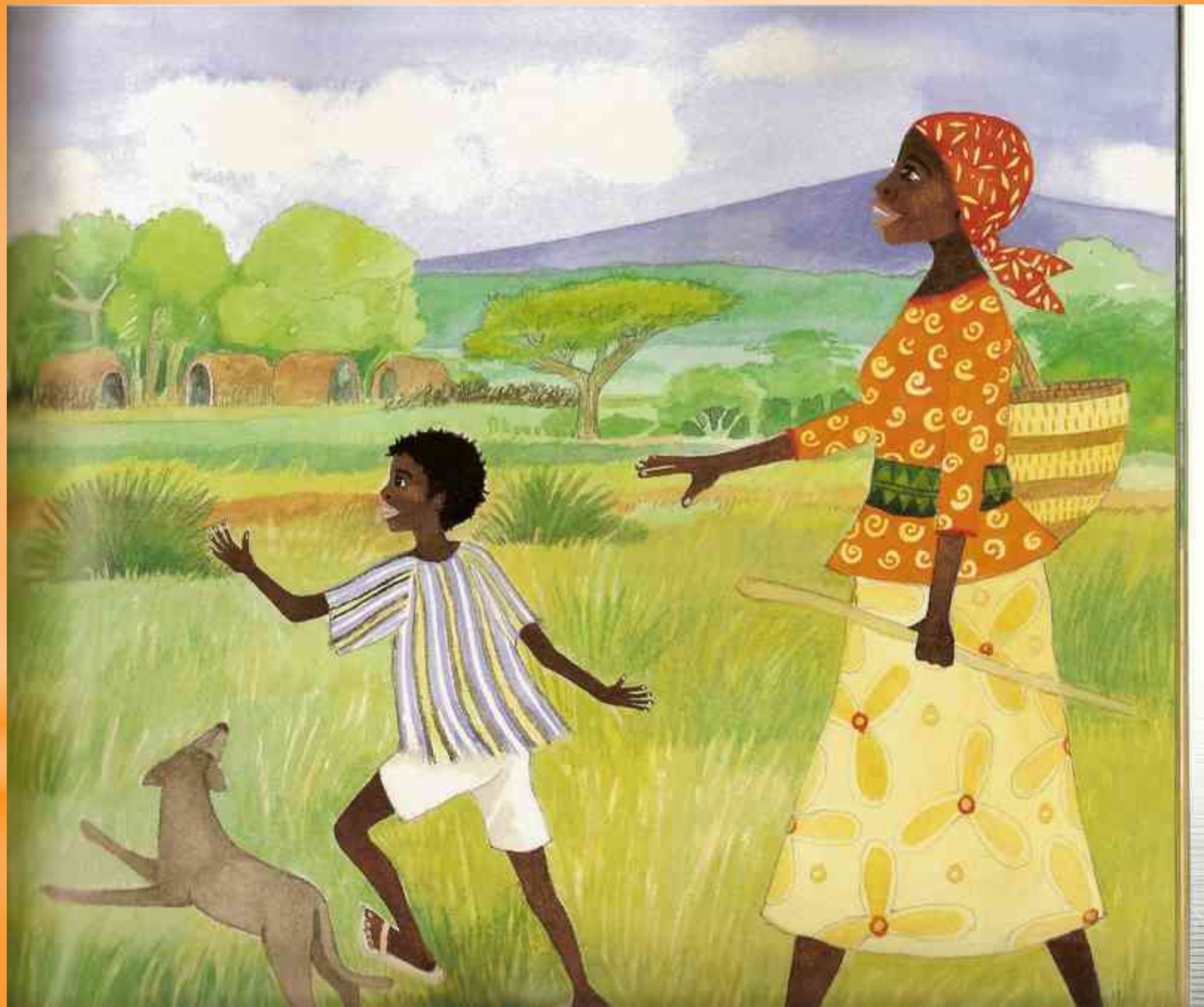
– Vamos fazer panquecas hoje à noite, você vem?

Mzee Odolo acenou, respondendo:

– *Asante sana*, eu vou!

Mama apressou o passo.

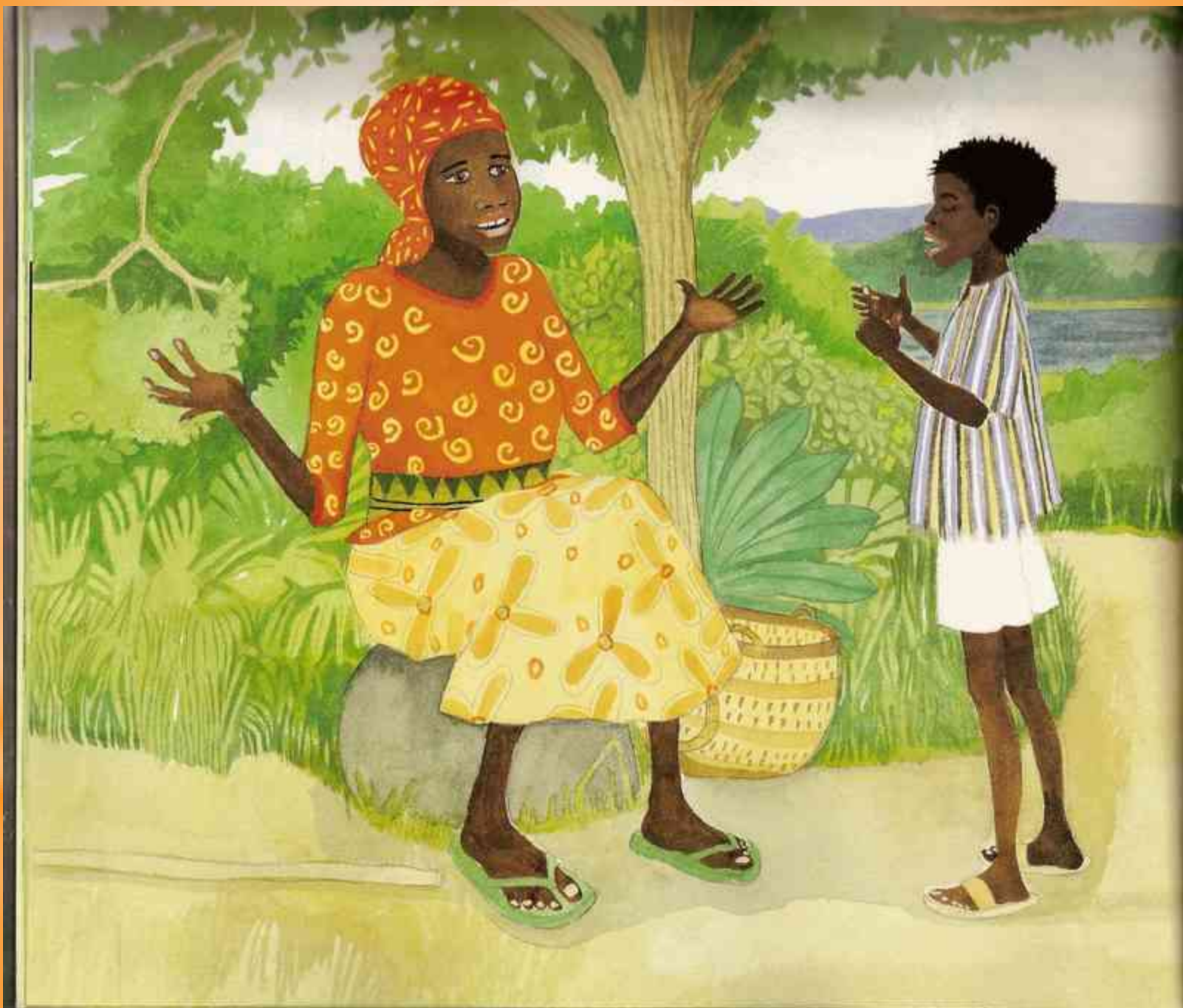
– Tínhamos que convidar *Mzee* – disse Adika –, ele é nosso amigo mais velho.

— Vamos, você está um pouco atrasado — *Mama* retrucou.
— Olha ali, *Mama*, Sawandi e Naiman!
Os amigos de Adika tocavam o gado com as varas de bambu.
— Vou na frente.
— Espere, Adika! — *Mama* chamou.
Mama ainda não tinha andado muito quando ele voltou.
— Eles ficaram felizes com o convite — Adika falou, ofegante.

Mama Panya franziu a testa, pensando nas moedas que tinha.

– Oh! Quantas pessoas serão?

– Vamos ver. Sawandi, Naiman, você e eu – contou Adika. – E *Mzee* Odolo. Somos apenas cinco.

– Aiii! Quantas panquecas você acha que vou fazer hoje, filho?

– Já sei, *Mama*. Você vai ter que fazer um pouco e um pouquinho mais. É suficiente.

No mercado, havia compradores e vendedores negociando especiarias, frutas, legumes e verduras.

Adika viu Gamila, sua amiga de escola, na banca das bananas.

— *Mama*, panqueca é o prato favorito dela!

— Calma... Você não... — mas, antes que ela terminasse de falar, Adika correu para cumprimentar a garota.

Mama tentou alcançá-lo, chegando justamente a tempo de ouvir:

— Você vem, não vem?

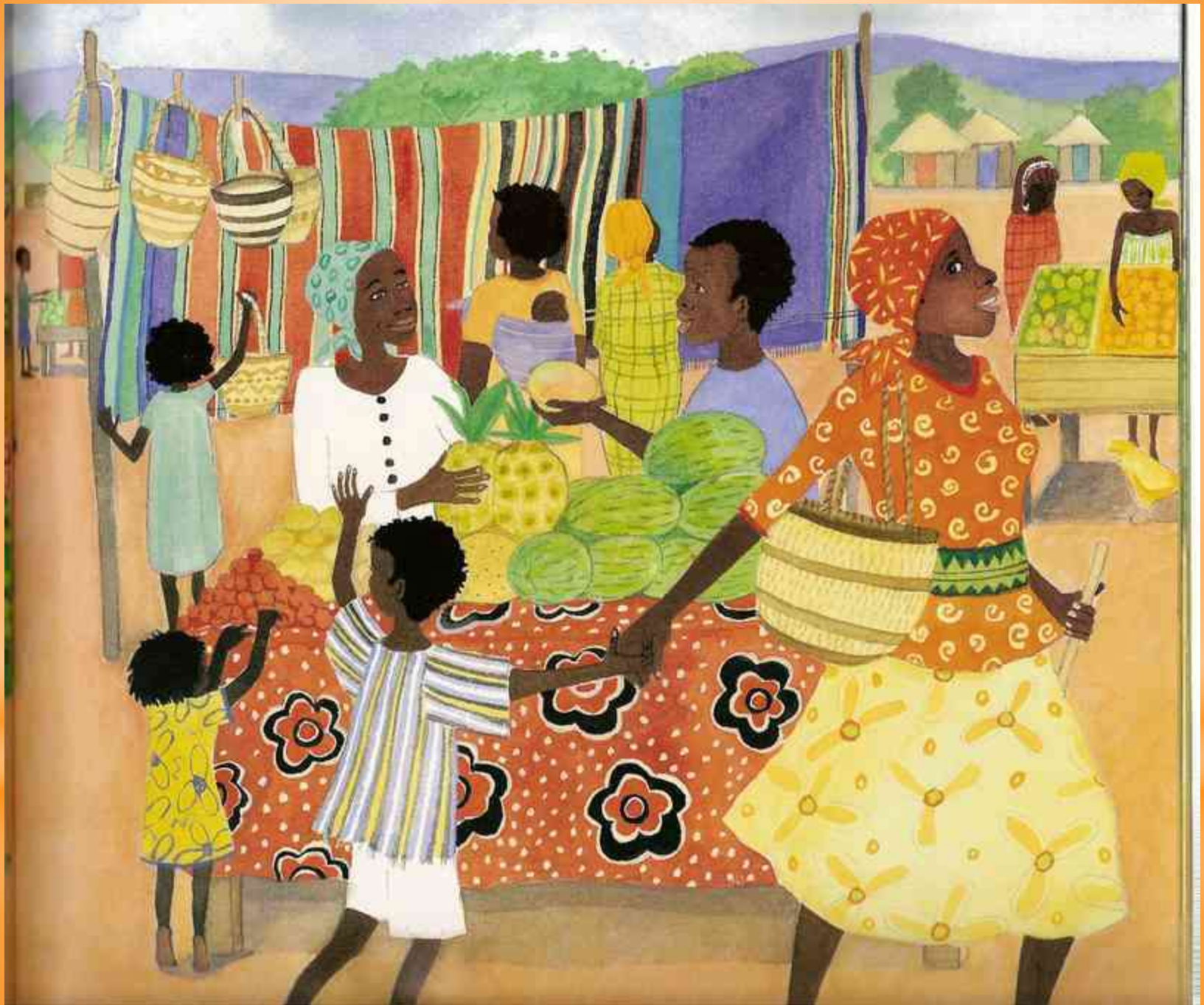
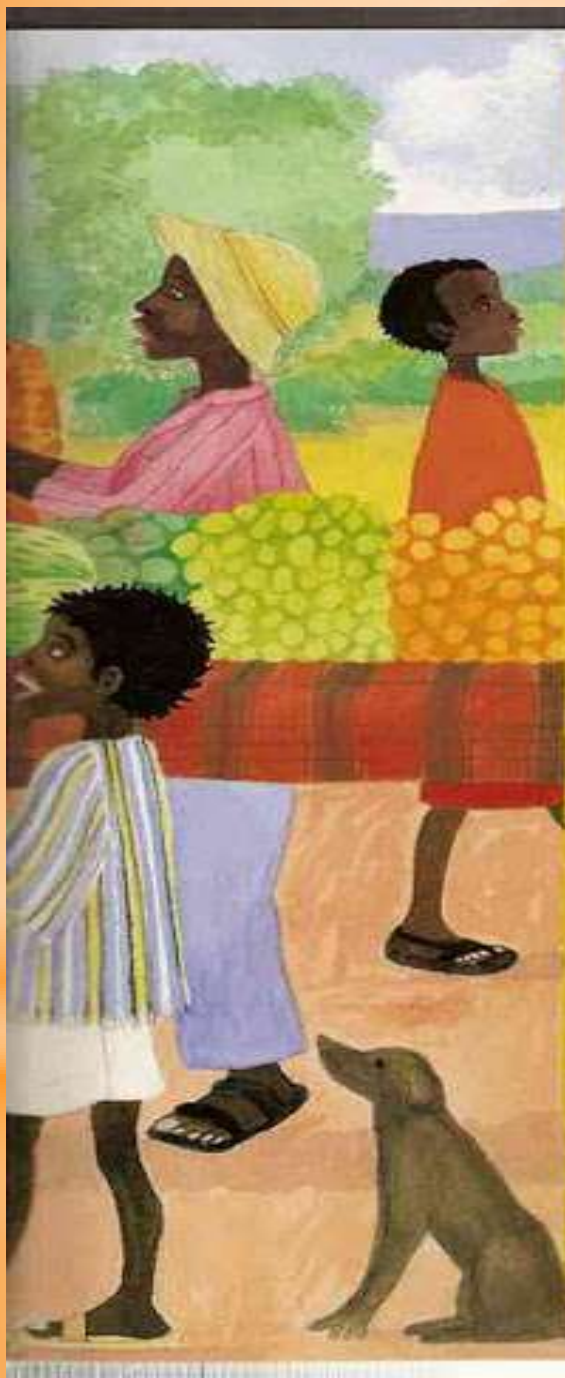
— Claro — Gamila respondeu.

Mama olhou para Adika e rapidamente segurou sua mão, tirando-o dali.

— *Mama*, a gente vai conseguir fazer a farinha render.

— *Ai-yi*! Quanto você acha que a farinha vai render, filho?

Adika movimentou suas mãos no ar.

— Ah! Um pouco e um pouquinho mais, *Mama*.

Adika levantou.
– *Mama* vai fazer panquecas hoje. Você pode vir?
– Oh! Que maravilha! Acho que podemos dar um pouquinho mais por esta moeda.
Bwana Zawenna colocou uma segunda medida de farinha sobre o papel e então fechou o embrulho com um cordão.
– Bem, nos vemos mais tarde.
Mama enfiou o pacote em sua bolsa.

— *Ai-yi-li*! Você e eu teremos sorte se conseguirmos dividir uma panqueca!

— Mas, *Mama*, nós teremos um pouco e um pouquinho mais.

— Venha, Adika, fique comigo. *Acho que ainda temos o suficiente* para uma pequena pimenta...

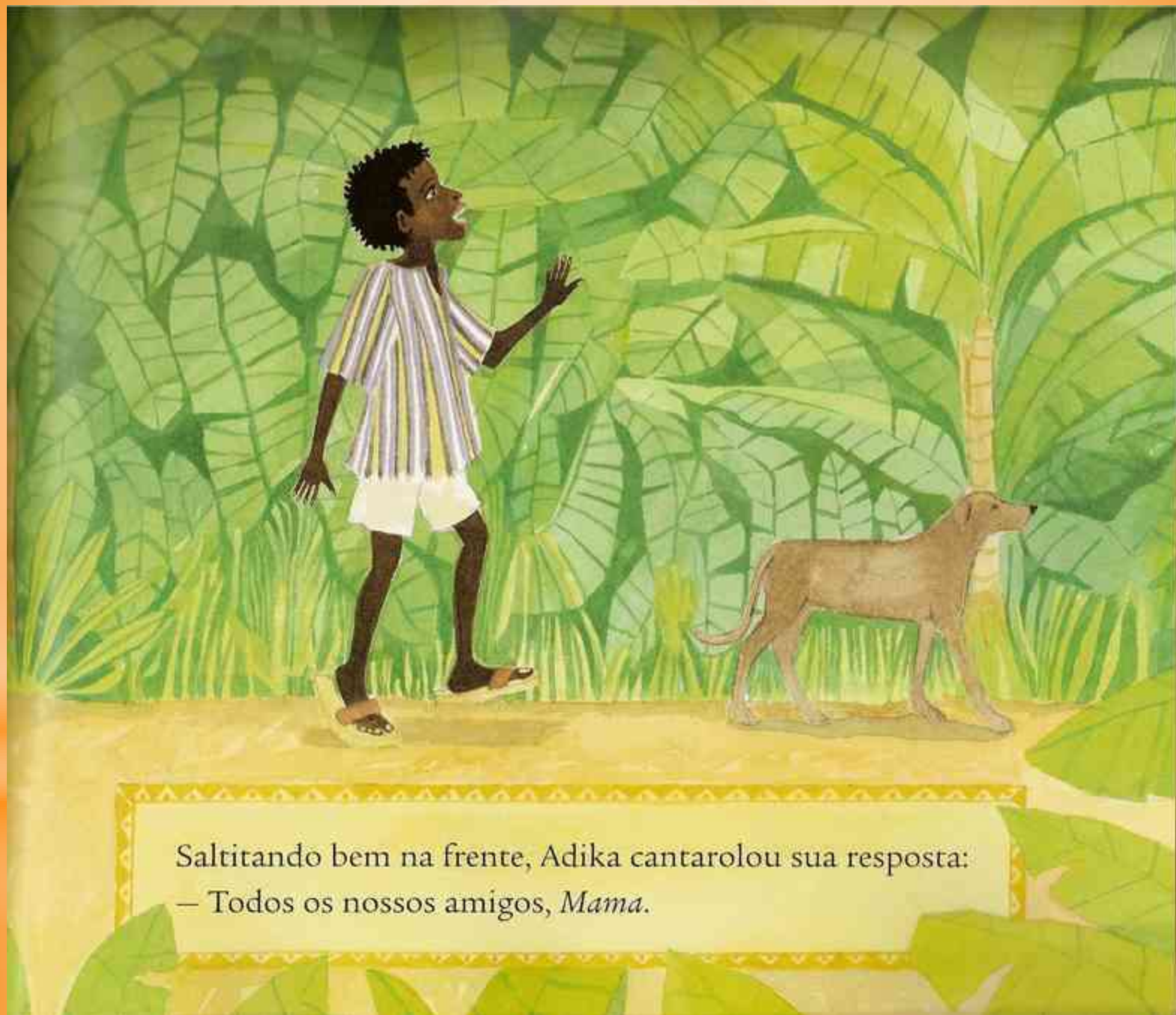
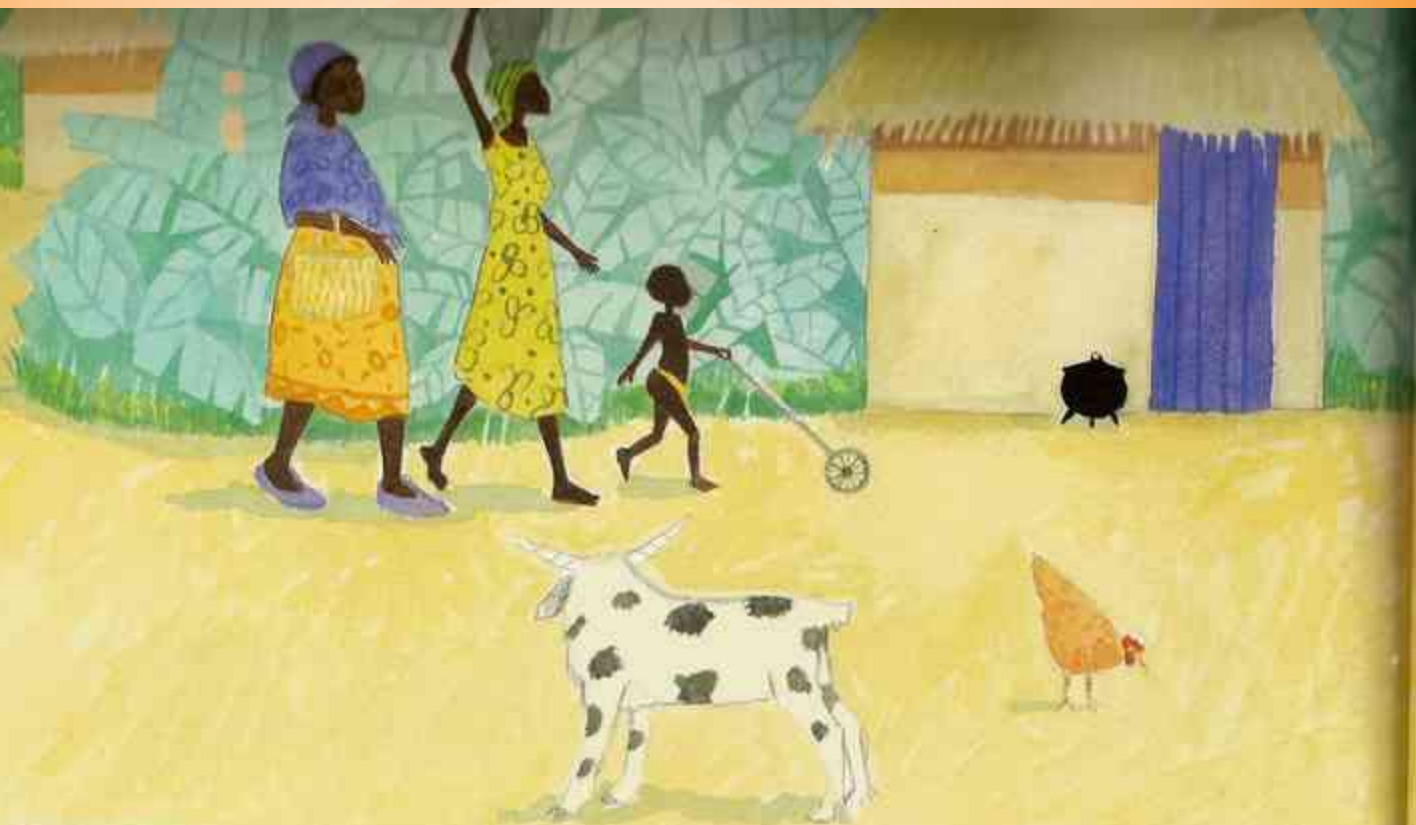
— Deixa comigo, *Mama*. Eu vou conseguir uma bem boa!

— Não, Adika! — ela gritou, mas ele correu na frente em direção à banca das especiarias de *Rafiki* Kaya.

Mama chegou lá a tempo de ouvir:

— *Mama* vai fazer panquecas hoje à noite. Você pode vir?

— Eu adoraria! — Kaya exclamou. Ela pegou a moeda das mãos de *Mama* e trocou-a por uma pimenta bem graúda. — Deve ser suficiente. Obrigada por me convidar.

Mama apenas suspirou.

Saltitando bem na frente, Adika cantarolou sua resposta:
– Todos os nossos amigos, *Mama*.

Mama empilhou pequenos galhos e gravetos para fazer a fogueira. Adika correu para pegar um balde de água.

Mama amassou a pimenta dentro de um pote, enquanto Adika colocava a água. Ela adicionou toda a farinha, percebendo que não sobraria nada para guardar. Depois, despejou a massa na panela untada de óleo, que já estava no fogo.

Sawandi e Naiman foram os primeiros a chegar.

– *Hodi* – Adika falou –, *Karibu*! – para dar as boas-vindas.

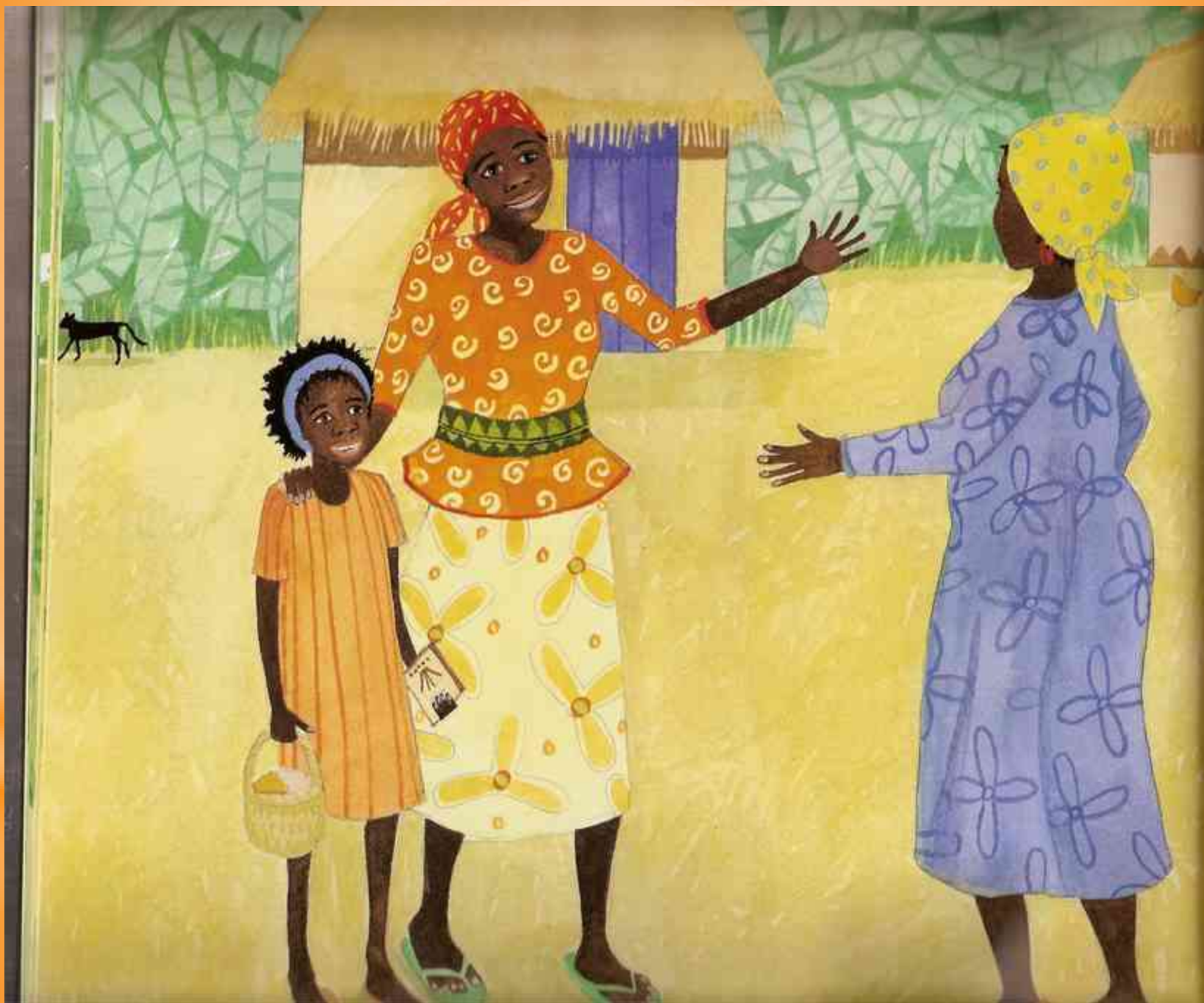
Eles traziam duas cabaças cheias de leite e um pequeno balde com manteiga.

– *Mama*, nossas vacas deram um pouco mais de leite hoje.

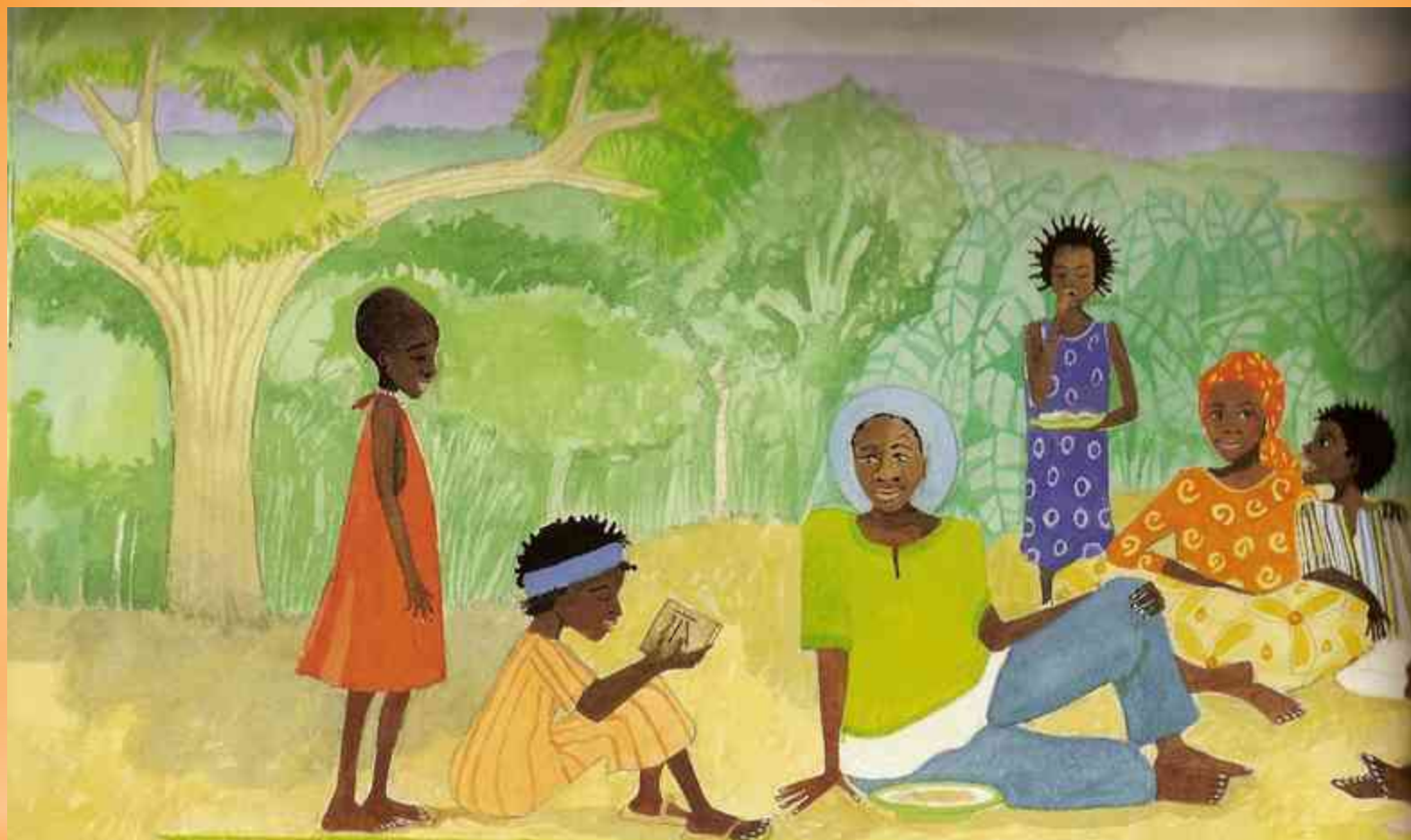
Mzee Odolo apareceu logo em seguida.

– O velho rio nos deu três peixes hoje.

Gamila chegou equilibrando um cacho de bananas na cabeça.

– Bananas ficam ótimas com panquecas.

Bibi e *Bwana* Zawenna trouxeram um pacote cheio de farinha e o entregaram para Adika.

– Guarde para mais tarde.

Quando *Rafiki* Kaya chegou, trazia sal e cardamomo, além de sua *mbira*.

E o banquete começou assim que todos se sentaram debaixo do baobá para comer as panquecas de *Mama* Panya.

Mais tarde, Kaya tocou a *mbira* e *Mzee* Odolo cantou, um pouquinho desafinado.

Com um brilho nos olhos e sorrindo, Adika cochichou:
– Aposto que logo você vai fazer panquecas de novo, *Mama*.
Ela sorriu:
– Sim, Adika, como sempre, você adivinhou.

O dia-a-dia de uma aldeia no Quênia

População

Vários povos africanos vivem na República do Quênia. Há também minorias de origem asiática e européia. Grande parte dos quenianos, como Adika, mora em áreas rurais.

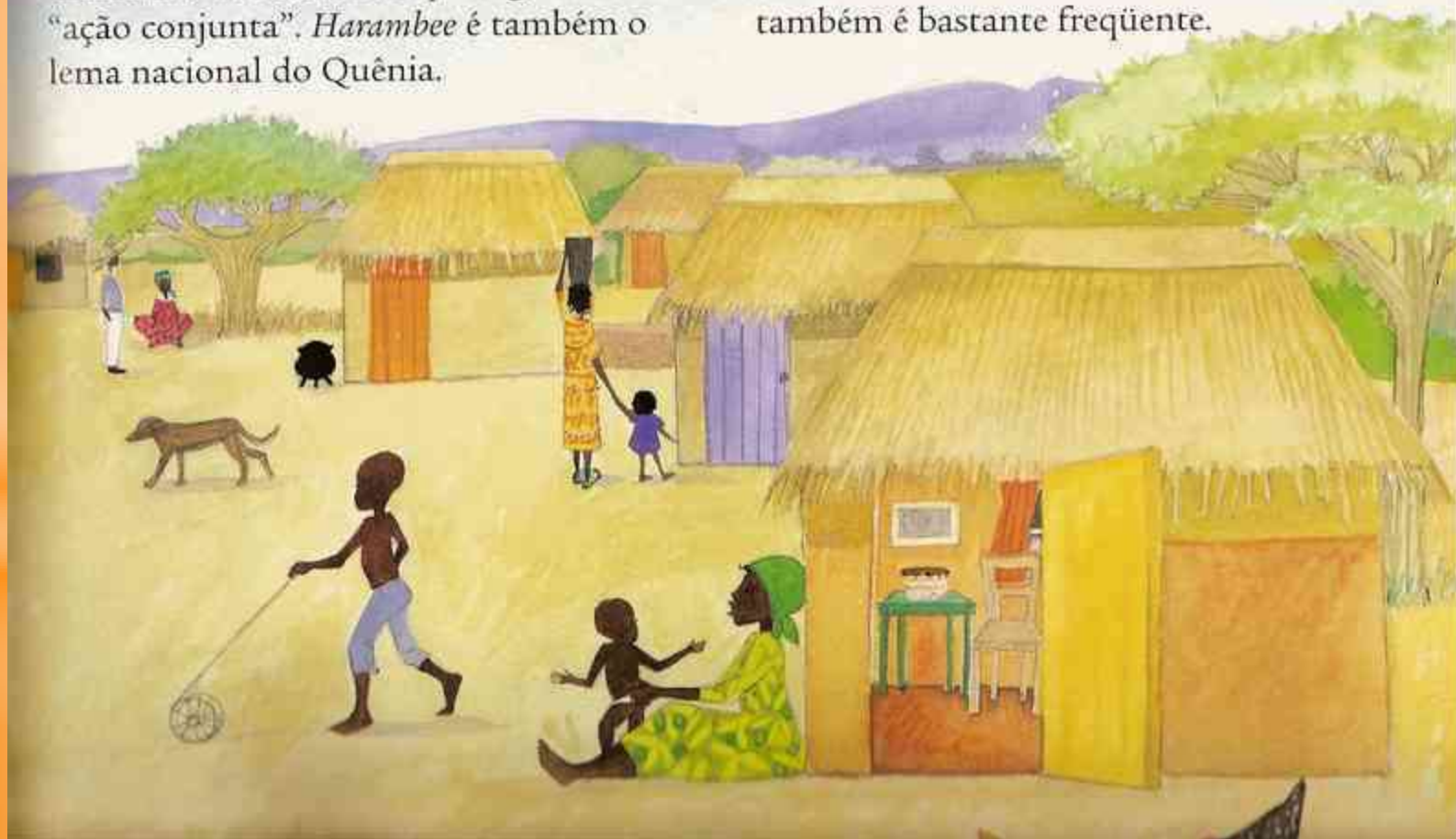
Aldeia

A maioria das pessoas cultiva a terra e cuida de vacas, cabras e galinhas. Outras trabalham em plantações de chá ou de café. Quando as tarefas do dia terminam, os moradores contam histórias sob o céu estrelado e ouvem a música da *mbira*, mais conhecida no Brasil como *kalimba*.

Escola

Crianças como Adika vão à escola e, em geral, o caminho até a sala de aula é longo. Poucas famílias têm carro e não há muitas estradas asfaltadas. Nas regiões onde não existem escolas públicas, os próprios moradores organizam as aulas, chamadas de *Harambee*, que significa "ação conjunta". *Harambee* é também o lema nacional do Quênia.

Depois da escola

Quando não estão na escola, as crianças maiores ajudam nas tarefas coletando gravetos para as fogueiras e tomando conta dos irmãos menores. Elas também têm tempo para brincar — o *bao*, um jogo de estratégia africano, e o futebol são as diversões mais comuns. Brincar de correr também é bastante freqüente.

A caminho do mercado

No caminho para o mercado, Adika e *Mama* Panya passam por muitos animais, insetos, répteis e plantas. Conheça alguns deles.

Agama (*mjusi*)
Os lagartos machos dessa espécie têm a cabeça vermelha e o corpo azul. Eles adoram levantar e abaixar, fazendo flexões.

Acácia (*muwati*)
Também é conhecida como árvore de espinhos. Hastes pontudas cercam as folhas, que são o alimento das girafas.

Baobá (*mbuyu*)
Enorme, normalmente chamada de árvore da vida, porque guarda muita água. Seus galhos parecem raízes expostas, dando a impressão de que a árvore está de ponta-cabeça.

Borboleta (*kipepeo*)
Há muitas espécies de borboletas no Quênia. As borboletas gigantes são as maiores do mundo, suas asas podem medir mais de vinte centímetros.

Cabra (*mbuzi*)

As pequenas cabras da África Oriental existem na maior parte do Quênia. Elas sobrevivem em terras quase sem vegetação e, mesmo assim, produzem muito leite.

Gado Massai (*Mmasai Ng'ombe*)

Muitos povos do Quênia medem suas riquezas pela quantidade de gado que possuem. O Massai é um gado tipicamente leiteiro.

Mangusto (*nguchiro*)

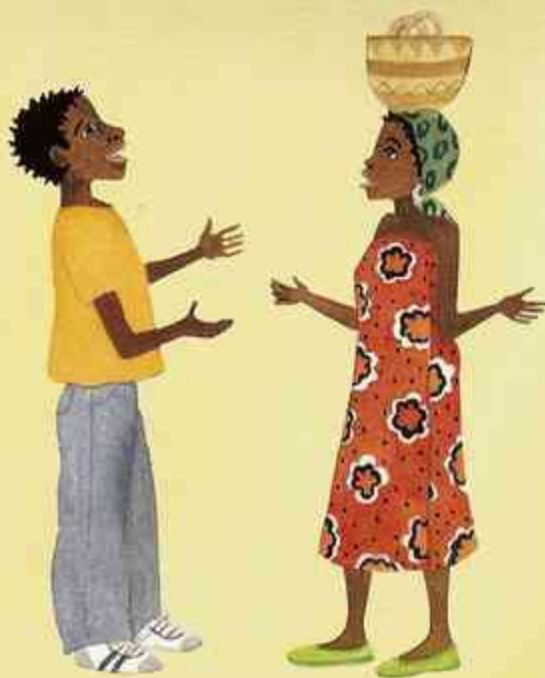
Esses animais, que lembram a doninha, vivem em grandes bandos e se alimentam de roedores, aves e até cobras. Apesar de serem primos das hienas, são amigáveis e às vezes criados como bichos de estimação.

Palmeira (*mivumo*)

Há muitas espécies de palmeiras no Quênia. Os frutos, assim como as folhas e cascas, são usados em várias situações, como na alimentação e fabricação de telhados e corda.

Tilápia (*ngege*)

A tilápia vive nas condições mais adversas, como nas águas quentes e extremamente alcalinas do lago Nakuru.

Falando *kiswahili*

Os quenianos falam muitas línguas, mas as duas principais são o *kiswahili* e o inglês. O termo *swahili* refere-se ao povo também conhecido como *waswahili*, que vive ao longo da costa leste da África, da Somália a Moçambique. A palavra *swahili* literalmente quer dizer "povo do litoral" e *kiswahili* significa "falando a língua do povo do litoral". O *kiswahili* é uma mistura do bantu, uma língua africana nativa, e do árabe.

Numa aldeia como a de Adika, é possível que se falem três idiomas: o local, o *kiswahili* e o inglês. Quando as pessoas se encontram, elas se cumprimentam. É rude deixar de saudar alguém da forma apropriada. Como turista, talvez você ouça simplesmente *jambo*, que significa "olá".

Cumprimentos e tratamentos em *kiswahili*

- *Asante sana* – Muito obrigado(a).
- *Bibi* – Senhora.
- *Bwana* – Senhor.
- *Habari za asubuhi?* – Tudo bem? Alguma novidade hoje?
- *Hodi* – Cumprimento habitual ao encontrar um vizinho.
- *Karibu* – Bem-vindo(a).
- *Mama* – Título de honra para uma mulher.
- *Mzee* – Título de honra para um homem.
- *Rafiki* – Amigo(a).

O Quênia

A República do Quênia cabe dentro do Estado de Minas Gerais e ainda sobra um pouquinho de espaço.

Para atravessar o país, do lago Vitória até o oceano Índico, seriam necessários cerca de um milhão de passos.

O vale da Grande Fenda, um dos mais espetaculares cenários geológicos da Terra, atravessa o Quênia. É uma falha geológica que um dia vai rasgar a África Oriental e formar uma ilha.

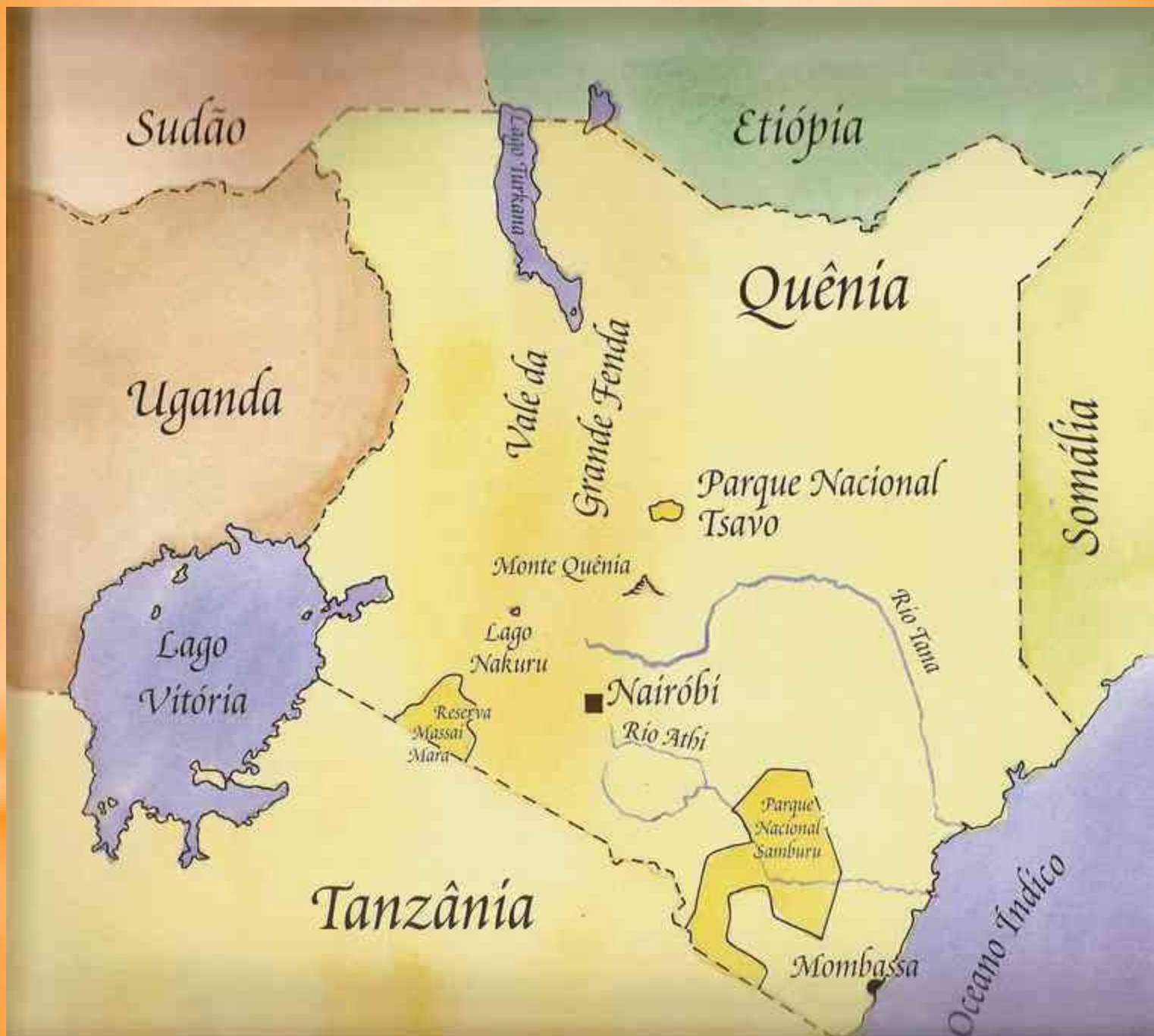
O monte Quênia é o segundo mais alto da África. Apesar de ficar na linha do equador, está sempre coberto de neve.

O lago Vitória, na fronteira oeste do Quênia, é o terceiro maior lago do mundo. É aqui que nasce o rio Nilo Branco. O maior lago do Quênia é o Turkana, no norte.

A capital do Quênia é Nairóbi. Os pastores Massai que viveram nessas terras chamaram-na *enkare nyarobe*, que significa "terra da água fria".

O principal porto, de Mombassa, foi estabelecido pelos mercadores árabes mais de mil anos atrás. É um importante elo entre os quenianos e o resto do mundo.

Os parques naturais no Quênia têm áreas protegidas onde vivem inúmeras espécies ameaçadas de extinção. O Parque Nacional Tsavo é a maior reserva florestal, e a Reserva Nacional Massai Mara é uma das mais populares entre os turistas.

Sudão
Etiópia
Lago Turkana
Quênia
Uganda
Vale da
Grande Fenda
Somália
Parque Nacional
Tsavo
Monte Quênia
Rio Tana
Lago
Nakuru
Lago
Vitória
Nairóbi
Reserva
Massai
Mara
Rio Athi
Parque
Nacional
Samburu
Tanzânia
Mombassa
Oceano Índico

A panqueca de *Mama* Panya

As panquecas são saboreadas em muitos lugares do mundo. Elas são chamadas assim: no Quênia, *vikaimati*; na Escócia, *bannocks*; na Índia, *chapati*; na França, *crepes*; na China, *bao bing*; na Rússia, *blinis*; na Indonésia, *dadar gutung*; no Egito, *qata'if*; no Chile, *arepas*; no México, *tortillas*; no Brasil, panquecas.

Muitos quenianos gostam de colocar recheio nas panquecas. Quer experimentar a receita de *Mama* Panya? Você pode fazer em casa:

Ingredientes (para seis panquecas)

1 1/4 de xícara de farinha de trigo
2 xícaras de água fria
1/2 xícara de óleo vegetal
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de cardamomo (ou canela)
1/2 colher de chá de pimenta do tipo *chili*, amassada

Como fazer

Misture numa vasilha todos os ingredientes com um garfo.

Preaqueça uma panela antiaderente em fogo médio ou baixo.

Despeje 1/4 de uma concha da massa no centro da panela e movimente-a para espalhá-la, de modo que adquira um formato arredondado.

Deixe cozinhar até que apareçam pequeninas bolhas, e então vire a massa.

Quando o segundo lado começar a borbulhar por causa do calor, a panqueca está pronta.

Sugestões para servir

Você pode usar recheios à base de geléia ou de frutas em calda, se quiser algo doce, ou de ricota misturada com alguma verdura ou legume, ou ainda carne moída, se preferir algo mais temperado. Na verdade, qualquer recheio dá certo. É só enrolar e comer.

Kalimba

Baobá, a árvore sagrada dos africanos

vive de três a seis mil anos. Originou-se na África, é árvore sagrada. O Baobá representa também preservação e é objeto de culto, com velas, fitas, ex-votos como se fosse santo. Conhecido nos meios científicos com o nome de Adansônia Digitata, o baobá, quando adulto, é considerada a árvore que tem o tronco mais grosso do mundo, chegando a medir 20 metros de diâmetro.

Antes da utilização de técnicas avançadas, a idade dessas árvores era avaliada pela leitura de datas inscritas no tronco pelos primeiros exploradores, alguns deles do século XV. Poderemos apreciar o sistema de polinização dessa planta, onde os "espíritos mágicos", os **macacos** que se escondem no oco do gigantesco tronco, durante o dia, e seus vizinhos, os **morcegos**, que percorrem longas distâncias, á noite, vêm sugar o doce néctar das flores. Essas flores têm 20 cm de diâmetro e parecem estar penduradas de cabeça para baixo, em forma de sino. **Elas têm apenas 24 horas de vida.**

Todos os elementos dessa árvore são úteis para a sobrevivência do ser humano e representam, também, uma fonte preciosa de medicamentos:

*O pó originado de suas **folhas** secas, trituradas, tem sido usado para combater anemia, raquitismo, diarreia, reumatismo e asma.*

*Esse **pó**, inclusive, misturado com água, transforma-se em uma bebida parecida com o leite de coco.*

*As folhas são utilizadas, ainda, como **alimentos**. Por serem ricas em cálcio, ferro, proteínas e lipídios, elas são trituradas e misturadas em sopas, ou adicionadas a cereais, para enriquecer a alimentação das crianças.*

*As **sementes**, repletas de óleo vegetal, são assadas e consumidas.*

*A polpa branca e as fibras de seus **frutos** contêm um alto teor de vitamina C e servem para combater a febre, a malária, o sarampo e a catapora, além de inflamações no tubo digestivo.*

*As **raízes** das mudas de baobás, quando são devidamente cozidas, tornam-se similares ao aspargo.*
As conchas dos seus frutos são aproveitadas como tigelas.

No que diz respeito à construção civil e à carpintaria, o baobá só é utilizado quando não há outro material disponível. Contudo, em certas regiões, as pessoas escavam o seu tronco e utilizam-no como cisterna comunitária. A madeira do baobá serve para fabricar instrumentos musicais e, o seu cerne, rende uma fibra tão forte, que é usada na fabricação de cordas e linhas.

Baobá que tem um bar em seu tronco

O baobá parece realmente poderoso! Ele foi muito divulgado durante o século XX, através da obra O Pequeno Príncipe (de Antoine de Saint – Exupéry)..."

ALGUMAS IMAGENS DO QUÊNIA

FAVELA
KIBERA